

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



**OUVERT LE MIDI
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT**

04 77 59 31 89
restaurantpedagogique@im-saintetienne.fr

1, rue Auguste Colonna
42100 Saint-Étienne
Tél. : 04 77 59 31 80

Mardi 06 janvier

BP

Retour du marché

-

Bouillabaisse

-

Fromages

-

Coupe glacée

Mardi 13 janvier

CAP

Vol au vent aux escargots

-

Sole meunière beurre blanc, riz pilaf, tombée de jeune
pousse d'épinard

-

Fromages

-

Verrine façon forêt noire

Jeudi 15 janvier

CAP

Avocat aux crevettes sauce cocktail

-

Carré de porc
Écrasé de pomme de terre

-

Fromages

-

Tarte aux pommes

Mardi 20 janvier

BP

Retour du marché

-

Bar en croûte de sel, piperade, risotto safrané

-

Fromages

-

Soufflé chaud au grand-Marnier

Mardi 27 janvier

BP

Tarte aux escargots et courgettes à la crème persillade

-

Canard rôti au miel et citron, sauce aigre douce, pomme
darphin , pleurotes sautées

-

Fromages

-

Salade de fruits travaillées

Mardi 03 février

CAP

Tarte au saumon

-

Suprême de pintade aux morilles, pomme boulangère,
potimarron rôti au miel

-

Fromages

-

Café gourmand

Mardi 10 février

BP

Feuilleté aux fruits de mer

-

Carré d'agneau aux primeurs

-

Fromages

-

Tartare de fruits

Mardi 24 février

BP

Tartare de boeuf au soja et sésame

-

Gambas sautées façon thaï, courgettes farcies, caviar d'aubergine, émulsion coquillages

OU

magret canard laqué au soja, miel, sésame, pressé de pomme de terre et shiitake

-

Fromages

-

Tartelette citron/yuzu meringuée, agrumes

Mardi 03 mars

CAP

Quiche océane

-

Faux-filet, sauce tartare
Frites, compotée d'oignons rouges

-

Fromages

-

Coupe Glacée

Jeudi 05 mars

CAP

Assiette nordique

-

Filet de lieu noir sauce Noailly Prat
julienne de légumes, riz safrané

-

Fromages

-

Ile flottante

Mardi 10 mars

BP

Spaghetti napolitaine

-

Entrecôte double grillée sauce béarnaise et Choron

Palets de pomme de terre
beignets d'oignons

-

Fromages

-

Charlotte aux poires

Mardi 17 mars

BP

Retour du marché

-

Duo de dorade et sole au four, aioli
petits légumes printanier

-

Fromages

-

Mousse chocolat, crumble noisette, crème anglaise légère

Mardi 22 mars

CAP

Salade niçoise

-

Merlu en papillote, beurre blanc
Julienne de légumes

-

Fromages

-

Tartelette chocolat suprême d'orange, sauce caramel

Jeudi 26 mars

CAP

Assortiment de crudités

-

Escalope viennoise, pâtes fraîches, fondue de tomate

-

Fromages

-

Salade de fruits

Mardi 31 mars

BP

MENUS RÉGIONAUX

- Nouvelle aquitaine
- Auvergne Rhône-Alpes
- Normandie
- Corse

INFO RÉSERVATION

04 77 59 31 89

Veuillez appeler pendant les horaires d'ouverture du restaurant

restaurantpedagogique@im-saintetienne.fr

INFORMATIONS

Nous informons notre clientèle que le restaurant pédagogique est un domaine d'apprentissage pour nos apprenants. De ce fait, le planning ainsi que la confection des menus peuvent éventuellement être modifiés.

INFO RÉSERVATION

04 77 59 31 89

Veuillez appeler pendant les horaires d'ouverture du restaurant

restaurantpedagogique@im-saintetienne.fr

T A R I F S

Menu Brasserie

(Entrée + Plat, OU Plat + Dessert)

Supplément fromage - 3€

10€

Menu Restaurant

(Entrée, Plat, Fromage, Dessert)

13€

Menu Brevet Professionnel

Hors Boissons (Eaux et Vins)

16€